

Lista de ingredientes para la receta Pechuga de pollo rellena con salsa de hongos, omelette de alcauciles y papas guisadas

Ingredientes

- Vino Blanco 100 cc
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite Cantidad necesaria
- Pechugas de pollo 2 Unidades

Caldo para el nage

- Apio 1 Rama

Chutney

- Limas 1 Unidades

Farce de verduras

- Cebolla 1 Unidad
- Yema 1 Unidad
- Espinaca 1 Paquete
- Ajo 2 Dientes
- Aceite 1 cda.
- Queso rallado 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceitunas negras 200 g
- Manteca 1 cda.

Omelette de alcaucil y manzana verde

- Sal A gusto
- Huevos 6 Unidades
- Curry A gusto
- Manteca 25 g

Papas guisadas

- Papas 4 Unidades
- Ajo 1 Diente
- Manteca 1 cda.
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Caldo De Ave 200 cc

Salsa de hongos

- Hongos secos 30 g
- Vino Blanco 100 cc
- Ajo 1 Diente
- Echalotte 1 Unidad
- Crema de leche 200 cc
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Caldo De Ave 300 cc

Varios

- Ciboulette picado A gusto